



Gastronomic menu around the apple

with a service in English



Amuse-bouche

Chausson de boudin blanc et pommes et Mille-feuille chèvre chaud et pommes

White pudding in puff-pastry with apples, warm goat cheese and apple millefeuille

Entrée / Starter

Mille-feuille de crabe au saumon fumé et pommes vertes et son petit mesclun

Crab and smoked salmon millefeuille with green apples and mesclun young leaves

Plat principal / Main course

Steak sauté façon Vallée d'Auge, Gratin dauphinois et pommes rôties

Pan-fried steak Vallée d'Auge (apple sauce), gratin Dauphinois, roasted apples and garlic tomatoes

Dessert

Quatre quart aux pommes façon tatin et sauce caramel beurre salée

Breton apple cake served with salted caramel sauce

Mignardises / Coffee or tea with bite-sized desserts

Mini tarte Yport et petit chou à la crème pâtissière à la pomme

Caramelized apple tart (tarte Yport), chou pastry filled with apple cream.

